



زعفران ذبیحی

Zabihi Saffron



تاسیس ۱۳۵۰

ایران ، مشهد ، خیابان امام رضا نبش امام رضا ۲۱ ، ساختمان ذبیحی ، پلاک ۶۵۳ ، زعفران ذبیحی
تلفن : ۰۹۱۵۱۲۲۰۶۱۵ - ۵۱۳۸۵۴۳۵۳۶ - ۵۱۳۸۵۵۹۵۵۰ کد پستی : ۹۱۶۶۹۸۵۵۴۶

Address: No. 653 Zabihi Saffron, Zabihi Building . Next to the Emam Reza 21
Emam Reza St., Mashhad, Iran.

Cellphone : +989151220615

Tel : +9851-38559550 - +9851-38543536

Postalcode: 9166985546

Zabihi_Saffron1977@yahoo.com



تاریخچه شرکت :

شرکت زعفران ذبیحی در سال ۱۳۵۰ شمسی با در اختیار داشتن مزارع وسیع زعفران در استان خراسان در شهر مشهد با فروش زعفران به صورت عمده شروع به فعالیت کرد و در سال ۱۳۷۷ بانیت نوآوری در زمینه تولید و بسته بندی زعفران و با دریافت پروانه ساخت و بهره برداری از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اقدام به تاسیس کارگاهی در شهر مشهد نمود.

شرکت زعفران ذبیحی با در اختیار داشتن کادری مجرب، زعفران را به صورت مستقیم از مزارع جمع آوری و سپس به صورت بهداشتی به انبار منتقل نموده و پس از انجام آزمایشهای فیزیکی، شیمیایی و میکروبی در آزمایشگاه شرکت و تایید شدن براساس کیفیت استاندارد، سورت و بسته بندی نموده و علاوه بر بازارهای داخلی به آسیا و اروپا صادر مینماید.

شرکت زعفران ذبیحی مجهز به آزمایشگاه فیزیکی، شیمیایی و میکروبی با تجهیزات مدرن، موفق به کسب گواهینامه های بسیاری از قبیل: پروانه ساخت، بهره برداری، پروانه استاندارد و سیب سلامت از وزارت بهداشت (سازمان غذا و دارو) IRI.FDO گردیده است.

* زعفران ذبیحی واحد نمونه منتخب اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی در ۵ سال متوالی ست.

Zabihi Saffron Company started its activity with possessing vast saffron farms in Khorasan province, Mashhad city and by selling saffron as bulk in 1971 year. In 1998, The Company has established a workshop in Mashhad with the purpose of innovation in the field of production and saffron packaging and by receiving the production and operation license from the Ministry of Health and Medical Education.

Thanks to specialized personnel, Zabihi Saffron Company directly collects saffron throughout the farms and then transfers them to the warehouse in a hygienic method and after carrying out physical, chemical and microbiological tests in the laboratory of the company and approving on the basis of standard quality, sort and package them and send them to domestic markets and exports them to Asia and Europe.

Zabihi Saffron Company is equipped with physical, chemical and microbiological laboratory with modern equipment which has obtained number of certificates such as license of production and operation, Standard license and Apple Health from the Ministry of Health and Medical Education - Food and Drug Administration (IRI.FDO).

* Zabihi Saffron is the elite unit selected by Department for Supervision on Food and Hygiene for 5 successive years.

تم تاسیس شرکت ذبیحی للزعفران في عام 1971 من خلال وجود مزارع كبيرة للزعفران في محافظة خراسان في مدينة مشهد حيث بدأت عملها مع بيع الزعفران بشكل أساسي، وفي عام 1998 وبهدف الابتكار في مجال إنتاج و تغليف الزعفران وبالوصول على رخصة التصنيع والإنتاج من مزارع الصحة والعلاج والتعليم الطبي قامت الشركة بتأسيس ورشة عمل في مشهد.

قامت شركة ذبیحی للزعفران التي تمتلك فريقاً مختصاً، بجمع الزعفران مباشرةً من الحقول ثم نقلها إلى المستودع بطريقة ذصحية، و بعد إجراء الاختبارات الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية في مختبر الشركة والموافقة عليها على أساس الجودة القياسية تتم عمليات التعبئة والتغليف ومن ثم يتم تصديره إلى السوق المحلية و إلى آسيا وأوروبا.

حصلت شركة ذبیحی للزعفران المزودة بمختبر فيزيائي وكيميائي ميكروبيولوجي بمعدات حديثة على العديد من الشهادات مثل: رخصة الإنتاج والاستثمار، الترخيص القياسي، وتفاحة الصحة من وزارة الصحة (إدارة الغذاء والدواء) IRI.FDO

* زعفران ذبیحی هي وحدة عينة تختارها هيئة مراقبة الغذاء والصحة لمدة خمس سنوات متتالية



آزمایشگاه

به منظور تایید کیفیت استاندارد محصول نهائی این شرکت به آزمایشگاه تخصصی و تکنیکی پیشرفته تجهیز شده است. با استفاده از روش کروماتوگرافی نوع، کیفیت و میزان ترکیبات زعفران تعیین شده و سپس با استاندارد های تجویز شده مقایسه می گردد. در صورت مشاهده هر گونه مغایرت بین نتایج حاصله از آزمایش و میزان های تجویز شده، زعفران مورد آزمایش از چرخه فرآوری خارج شده و تقلبی محسوب خواهد شد. محصولات ما پیش از ارسال به بازار مقصد به طور مستمر تحت آزمایش های لابراتوری دقیق فیزیکی، شیمیایی و میکرو بیولوژی قرار می گیرند.

Laboratory

To verify the standard quality of the end products, our company has been equipped with a highly specialized and technical laboratory. By using the chromatography method, the type, the quantity, and the amount of saffron compounds are determined and compared with those prescribed by the relevant standards.

Any deviation from the prescribed ranges shows that the sample is adulterated and it is removed from the cycle of processing. Our products constantly undergo rigorous physical, chemical, and microbiological laboratory experiments before being delivered to the target market.

مختبر

من أجل التأكد من مستوى جودة المنتج النهائي، وقد تم تجهيز الشركة مع المختبرات المتقدمة والخبرات الفنية باستخدام نوع اللوني، نوعية وكمية مركبات الزعفران يمكن تحديد ومن ثم مقارنتها بالمعايير المقررة. في حال وجود أي تناقض بين نتائج اختبارات معدل المقررة، سيتم النظر دورات معالجة الزعفران من اختبار الاحتمالية.

منتجاتنا تستهدف السوق باستمرار تحت الاختبارات المعملية صارمة من الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية الدقيقة الوجود.

تاریخچه زعفران

زعفران "طلای سرخ"

زعفران گیاهی با قدمت ۳۰۰۰ ساله است که از آن در بسیاری از فرهنگ ها به عنوان ادویه به منظور افزودن رنگ و طعم به غذاها، دسر ها و نوشیدنی ها استفاده می شود. زعفران از گرانبها ترین ادویه جات در دنیا به شمار می رود. براساس قانون سازمان نظارت بر مواد غذایی و دارویی آمریکا (FDA) مصرف روزانه زعفران به عنوان رنگ دهنده طبیعی مجاز می باشد و حداکثر میزان مصرف روزانه زعفران به عنوان عطر و طعم دهنده طبیعی ۰/۱ گرم برای یک فرد بالغ می باشد. این ادویه اعلا دارای ویتامین های B۱ و B۲ و روغن های فرار ضروری و آنتی اکسیدان با منشأ گیاهی می باشد و در نتیجه از فوائد درمانی و داروئی بی شماری نیز برخوردار است. از زعفران در صنعت رنگسازی برای رنگ آمیزی ابریشم و نخ... استفاده میشود. در صنایع عطر سازی و خوشبو کننده ها از زعفران که رایحه خوشی برخوردار است استفاده می گردد. از زعفران در ترکیب کرم های آرایشی و بهداشتی نیز استفاده می شود.

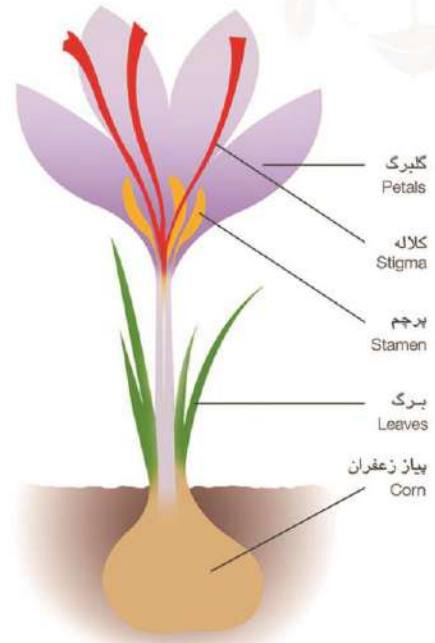
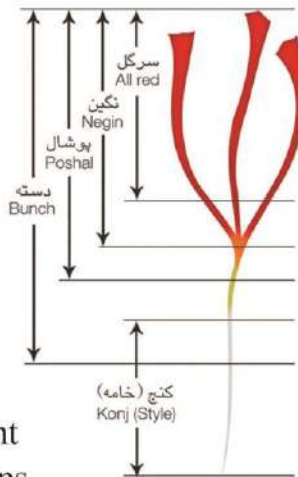
Saffron" the Red Gold"

Human cultivation and use of saffron spans 3000 years and spans civilizations Saffron is a spice used in many cultures to add flavor and color to food, desserts and drinks It is by far the highest-priced spcie in the world.

According to FDA, using saffron is permitted as a natural coloring agent For an adult using very small amount of saffron (0/1gr) is recommended daily as the natural flavoring and coloring agent

The golden spice saffron contains vitamins B-1 and B-2, essential volatile oils and phytochemicals, which are antioxidant-dense

chemicals produced in plants that are thought to have countless golden health benefits, too. Saffron is also used kn many other industries such as dye industry, cosmetic industry for perfume and odorants and facial creams



الزعفران "الذهب الأحمر"

نبات الزعفران هو 3000 سنة، والتي في كثير من الثقافات باعتبارها بهار لإضافة نكهة ولون الأطعمة والحلويات، والمشروبات ستكون، الزعفران من التوابل الثمينة في العالم. وفقا لإدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) قد أجاز استخدام الزعفران كملون الطبيعية والحد الأقصى من الاستهلاك اليومي من النكهات الطبيعية ورائحة الزعفران 1/0 g لشخص بالغ هو أنه يحتوي على فيتامينات B۱ و B۲ التوابل الرائحة والزيوت الأساسية والمواد المضادة للاكسدة هي من أصل نباتي مما أدى إلى عدد لا يحصى من الفوائد الصحية والمنافع الصيدلانية، ويستخدم الزعفران صناعة الطلاء لتلوين الحرير والقطن. وقد استخدم المعطر صناعة العطور ورائحة الزعفران ويستخدم زيت الزعفران في صياغة العديد من العطور و الروائح الثمينة بسبب الإقبال العالمي المتزايد من أصل طبيعي، ويصبح النفط أكثر فائدة الزعفران.

Different types of Saffron

Negin

This kind of saffron has the highest aroma and coloring power among the other kinds and its volume is higher, too.



All-Red (Sargol)

This kind of saffron is really pure and without style so it is completely red. It has very high coloring power.



Poushal

This kind of saffron contains filaments which have 2 or 3 mm style. Due to the presence of style, its aroma is high.



Bunch (Dastehi)

This kind of saffron consists of both, style and red-colored stigma. The red part along with the style are placed on each other and tied by a string.



Style (Konj)

It is the yellow or white parts of saffron threads which are separated from Red-colored stigma.



أنواع الزعفران

نيجين الزعفران

هذا النوع من كريم الزعفران مع نفس الكمية من الزعفران هو نموذجي من القش وقصبة، ولكن أكثر سمكا من المعتاد. قوة اللون والرائحة عالية من حيث الحجم ورائحة الجمال.

رؤساء زهرة الزعفران:

هذا النوع من الزعفران نقية جدا زعفران الملقشود يتم قطع السلسلة. هذا النوع من الزعفران هو أيضا قوة اللون عالية جدا وليس كسر وينظر في هذا المجال.

أخشاب فرش الشحنة الزعفران

ذا النوع من الزعفران يحتوي على سلسلة مقترن 3.2 مم كريم. لأن كريم (الزعفران الأبيض) هو عطرة للغاية.

الفئة الزعفران

هذا النوع من الزعفران يحتوي على جميع فروع من خيوط الزعفران. هذا النوع من الزعفران يحتوي على وصمة العار المرتبطة كريم. الأحمر هو لون الزعفران (الوصمة) المرتبطة فئات وضعت جنباً إلى جنب مع مساعدة من الغزل العادية ومن لف حزمة.

زوايا أو أبيض

عندما رؤساء زهرة الزعفران وبصرف النظر عن بقية الزوايا يسمى الجذر أو أبيض.

زعفران پوشال

این نوع زعفران شامل رشته های است که با ۲-۳ میلی متر خامه همراه است. به علت وجود خامه (قسمت سفید زعفران) از عطر بالائی برخوردار است.

زعفران دسته

این نوع زعفران شامل تمام رشته یا فیلامیت زعفران است. این نوع زعفران شامل کلاله های همراه با خامه است. بخش قرمز رنگ زعفران (کلاله) همراه با دسته بصورت مرتب روی هم قرار گرفته اند و به کمک نخ بصورت دسته پیچیده شده اند.

کنج یا سفید

زمانیکه زعفران سر گل را از زعفران دسته ای جدا می کنیم قسمت ریشه یا سفید باقیمانده کنج نامیده می شود.

انواع زعفران

زعفران نگین

این نوع زعفران از نظر میزان خامه همراه با آن مشابه زعفران پوشال معمولی است و لیکن ضخیم تر از پوشال معمولی است. از قدرت رنگی و عطر بالائی برخوردار است و از نظر حجم و زیبایی بسیار فوق العاده می باشد.

زعفران سرگل

این نوع زعفران کاملاً خالص بوده و همان رشته بریده زعفران بدون خامه می باشد. قدرت رنگی این نوع از زعفران نیز بسیار بالا است و شکستگی در بین رشته ها دیده نمی شود.

Product

Zabihi Saffron



Filament Grade 1 : 0.5 gr
Cut Filament : 1 gr



Filament Grade 1 : 1 gr
Cut Filament : 2 gr



Filament Grade 1 : 2 gr
Cut Filament : 5 gr



Filament Grade 1 : 4 gr
Cut Filament : 10 gr



Filament Grade 1 : 0.5 gr
Cut Filament : 1 gr



Filament Grade 1 : 1 gr
Cut Filament : 2 gr



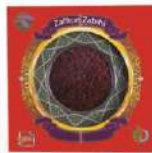
Filament Grade 1 : 2 gr
Cut Filament : 5 gr



Filament Grade 1 : 4 gr
Cut Filament : 10 gr



Filament Grade 1 : 0.5 gr
Cut Filament : 1 gr



Filament Grade 1 : 1 gr
Cut Filament : 2 gr



Filament Grade 1 : 2 gr
Cut Filament : 5 gr



Filament Grade 1 : 3 gr
Cut Filament : 10 gr



Filament Grade 1 : 0.5 gr
Cut Filament : 1 gr



Filament Grade 1 : 1 gr
Cut Filament : 2 gr



Filament Grade 1 : 2 gr
Cut Filament : 5 gr



Filament Grade 1 : 3 gr
Cut Filament : 10 gr



**0.2 gr
Filament Grade 1**



**0.3 gr
Filament Grade 1**



**0.4 gr
Filament Grade 1**



**0.5 gr
Filament Grade 1**



**1 gr
Filament Grade 1**



**0.5 gr
Filament Grade 1**



**1 gr
Cut Filament**



**2 gr
Cut Filament**



**4 gr
Cut Filament**

Bulk Zabihi Saffron



**Filament Grade 1 : 100 gr
Cut Filament : 200 gr**



**Filament Grade 1 : 250 gr
Cut Filament : 500 gr**



**Filament Grade 1 : 500 gr
Cut Filament : 1 Kg**



**Cut Filament : 100 gr
Filament Grade 1 : 200 gr**



**Cut Filament : 250 gr
Filament Grade 1 : 500 gr**

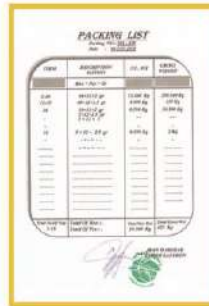


**Cut Filament : 500 gr
Filament Grade 1 : 1 Kg**

Export Stages

Standard

Packing List



Invoice



Customs

Air Waybill



Phytosanitary Certificate



Certificate Of Origin



Company Documents

Health Supervision License (IRI.FDO)



Standard License



Production and Operation License

